

PRELIUS

MAREMMA  TOSCANA

2016 Prile

Doc Maremma Toscana



L'etichetta rappresenta il fluido, l'essenza dell'antico lago alluvionale di Prelius, ora conosciuto come la Maremma Toscana intorno a Grosseto. Il lago e' lentamente scomparso anche a seguito delle bonifiche degli anni '30 e ora l'unico fluido rimasto e' la grande tradizione vinicola della regione.

Le vigne di Prelius si trovano su un promontorio lungo le sponde dell'antico lago, a 7 chilometri dal mare di fronte al magnifico arcipelago Toscano.

COMPOSIZIONE

40% Cabernet Sauvignon 40% Sangiovese 20% Merlot

VIGNE

Prile

ETTARI PIANTATI

12 Ha

ETA' DELLE VIGNE

2001-2004

TERRENO

Sabbia (80%), Argilla (15%), Limo (5%) e Ciottoli

ALTITUDINE

40 - 60 metri

ESPOSIZIONE

Sud-Sudest

DENSITA'

9.600 viti/ettaro

ALLEVAMENTO

Guyot

VENDEMMIA

Iniziata con una primavera abbastanza piovosa, l'annata è diventata calda ed asciutta a partire dalla metà di giugno e fino alla vendemmia. Germogliamento, invaiatura e maturazione sono avvenute con qualche giorno di anticipo rispetto alla norma. Alla raccolta le uve erano perfettamente sane e pienamente mature.

DATA VENDEMMIA

31 agosto - 8 settembre 2016

INVECCHIAMENTO

18 mesi in barrique di rovere francese

CASE PACK

12/750ml

ALCOOL/A.T./R.Z.

14.5% - 5,26 g/L - 1,5 g/L

NOTE DI

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso con vivi riflessi violacei

Profumo: spiccate note fruttate di prugna, ciliegia nera e marmellata di more di rovo, ben fuse con delicati sentori di spezie dolci e sfumature balsamiche.

Gusto: bocca succosa e potente con trama tannica fitta e retrogusto fruttato lungamente persistente.



UVE BIOLOGICHE - ORGANIC GRAPES

PRELIUS

MAREMMA  TOSCANA

CASTELPRILE DI FEDERICA MASCHERONI STANTI - 58043 CASTIGLIONE DELLA PESCAIA - GROSSETO
TEL +39 0577 738066 FAX +39 0577 738619 www.prelius.it info@volpaia.com